

ARROZ À PIAMONTESE

INGREDIENTES

2 dentes de alho
1/2 cebola
1 cubo de caldo de carne
3 xícaras de arroz
200 g de muçarela
1 copo de requeijão
1 caixinha de creme de leite
1 colher de manteiga
azeite
sal
100g de parmesão
100ml de leite

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz de maneira convencional, com alho e sal
Adicione a muçarela e o parmesão, mexendo até que dissolvam
Em outra panela, refogue no azeite 1 dente de alho e a cebola bem picadinha
Misture a colher de manteiga, o caldo de carne e 100ml de leite ao refogado
Então, adicione o requeijão e o creme de leite
Adicione o arroz reservado e misture bem
Sirva quente acompanhado da carne de sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4101-arroz-a-piamontese.html>